

世界に先駆けて 袋井市「日本一みらいにつながる給食アクションプラン」

石塚 浩司 (いしづか こうじ) 袋井市教育委員会おいしい給食課

澤田 政志 (さわ たまさし) 一般社団法人 日本エレクトロヒートセンター 厨房機器部会委員

要約 JEHC は袋井市から令和 3～5 年度に「日本一の学校給食実現事業 今後の学校給食施設整備のあり方検討」について調査委託業務を受託した。平成 25 年 9 月にオール電化施設として開設した中学校給食センターは 10 年を経過し、袋井・浅羽の両センターは 30 年を経過し経年による施設設備等の更新時期を迎えている。また、少子化による給食数の減少、地球温暖化の進行による食材の高騰や通年での安定的な食材確保の難しさ、さらには徹底した衛生管理や食物アレルギー食への対応など、学校給食を取り巻く環境や保護者等の関心事は、ますます複雑、多岐に渡っている。袋井市はこうした実情を踏まえ、これまでの学校給食運営を見つめ直し、「日本一健康文化都市を支える日本一の学校給食!!」を目指し、今後の取組をとりまとめたアクションプランを策定した。その内容の一部を紹介する。

1. はじめに

1.1 袋井市の概要

袋井市は、平成 17 年に旧袋井市、旧浅羽町が合併し誕生した人口約 88,000 人の市である。豊かな田園地帯と美しい茶畑など自然環境に恵まれている。温暖で過ごしやすい気候で、主な地場産物はマスクメロン・茶・米であり、学校給食で日常的に使用される野菜類（玉葱・じゃが芋等）の生産量は少ない。

1.2 袋井市学校給食の概要

市内の学校給食は、3つの給食センターで1日約 9,100 食の給食を、公立の幼稚園・こども園・小中学校へ提供している。

献立は市内統一で、給食調理・配送業務等は民間委託をしている。

本市では、第2次袋井市総合計画（後期基本計画）において、「活力と創造で 未来を先取る 日本一健康文化都市」をまちの将来像に掲げ、まちづくりの基本目標を

- ・心と体の健康
 - ・都市と自然の健康
 - ・地域と社会の健康
- と定めている。

そこで「日本一みらいにつながる給食アクションプラン」を策定し、徹底した衛生管理に基づいて給食提

供や地場産物を積極的に活用することで、食育として実践してきた。

さらには、地球の健康と人間の健康が相互に関わるという「プラネタリーヘルス」の概念を食育や給食の形で実践する。

おいしくて栄養のある給食は、食品ロス削減や地域経済にも寄与すると考えており、環境負荷の軽減にも貢献していると考えている。

2. 運用面から考えた調理環境の整備

学校給食を食べる子ども達は、一生のうちの身心や食習慣の基礎をつくる時期にある。

学校給食法では、学校給食衛生管理基準（第9条）をはじめ、安全はもとより、食事内容の充実を図るために必要な機械・器具類が整備することを求めている。